IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
7 NOV. 1938

REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 3 NOVEMBRE — N° 2314 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e ANNÉE. - Tome LXXXIX N° 2.314 Paris, 3 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne — Étienne HENRIOT-MARGUET, Émile MOREAU
Bourgogne — René ENGEL, Jacques PRIEUR
Bordelais — Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE
Touraine — Charles VAVASSEUR
Anjou — ROSIN, L. MOREAU et E. VINET
Nantais — DE CAMIRAN
Armagnac — LARNAUDE
Charentes — J.-L. VIDAL, René LAFON
Côtes-du-Rhône — Baron LE ROY
Ile-de-France — René SALOMON
Alsace — E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Drôme — Dr BONNET
Loire — J. TACHON
Algérie — H. ROSEAU, F. SALIBA
Œnologie — E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Législation — Alfred HOT
Économie viticole — DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

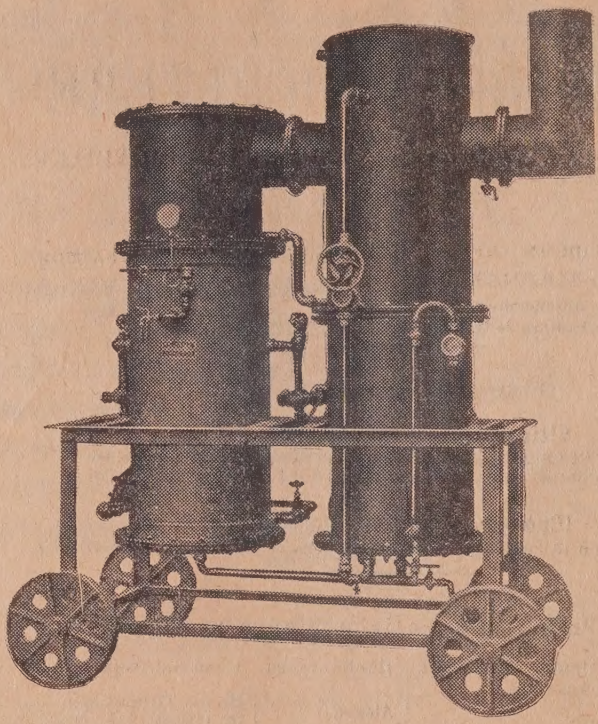
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

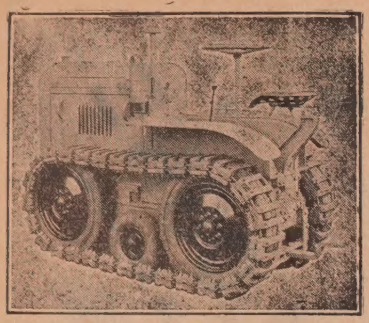
PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★
MOËT
&
CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 3-66 et 22-50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Laborde 12-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/o d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

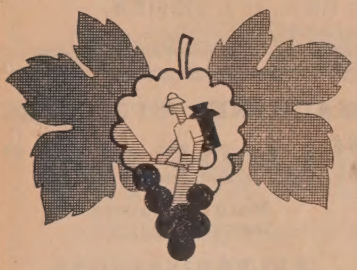
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Deriscufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161^{49} — 12^{57} — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196^{17} Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe

Renseignements et examen gratuits des terrains

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.314 Paris, 3 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Alfred Hot . . . . . La question de l'alcool. 423
J. Emon. . . . . Les nouveaux porte-greffes dans le Midi, la Suisse et le Piémont. 426

Actualités

Vœux et Résolutions du Ve Congrès International de la Vigne et du Vin (Lisbonne, octobre 1938). 429
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 435
E. Moreau . . . . . Nouvelles du vignoble champenois. 437
M. Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale. 438
Le Bosc . . . . . Chronique de législation viticole : Le statut de la viticulture et ses récents aménagements. . 440

Arrêté de M. le Préfet de la Marne, relatif aux vendanges 1938. 443

Revue Commerciale :

Cours des vins. 445
Cours des principaux produits. 446

LA QUESTION DE L'ALCOOL

La production et la consommation de l'alcool soulèvent, en France, d'importants problèmes. Qu'il s'agisse, en effet, de la petite production par les bouilleurs de cru ou de la grande par les industriels utilisateurs de matières premières diverses, de distillation contrôlée ou non, de consommation de bouche ou d'utilisation industrielle, l'alcool a toujours suscité le plus vif intérêt.

Cela tient incontestablement aux multiples aspects que présente une telle question.

On a ainsi constaté, de tout temps, une rivalité entre les producteurs d'alcools industriels et ceux d'alcools naturels, rivalité qui ne peut laisser aucun producteur indifférent. Par ailleurs, l'alcool étant un produit imposable par excellence, l'État a été amené à intervenir pour fixer au mieux des intérêts en présence le régime économique de ce produit. Enfin, des considérations d'ordre social et fiscal ont dû être retenues.

Quand on veut évoquer le régime de l'alcool, c'est la loi du 30 juin 1916, qui vient aussitôt à l'esprit, car elle constitue un véritable point de départ.

En effet, ce texte, dû aux nécessités imposées par la Défense nationale, a distingué deux sortes d'alcools qui depuis lors s'opposent toujours plus ou moins dans la réglementation tant économique que fiscale de l'alcool. Il s'agissait donc, d'une part, des alcools réservés à l'État, lequel ne pouvait les rétrocéder que pour certains usages, industriels ou médicaux ou pour l'exportation et, d'autre part, d'alcools dont le commerce demeurait libre. C'étaient, dans le premier cas, des alcools *industriels* et, dans le second, des alcools *libres*.

Les premiers devaient provenir de la distillation de matières premières autres que les vins, cidres, poirés, marcs, lies et fruits tandis que les secondes devaient être exclusivement produits avec ces matières.

Les producteurs de ces deux sortes d'alcools bénéficiaient donc respectivement d'un monopole d'achat par l'État et d'un monopole de vente à la consommation de bouche.

Les dispositions susvisées de la loi de 1916 ne devaient être appliquées que jusqu'à la fin de l'année de cessation des hostilités et n'étaient donc que provisoires. Mais les difficultés rencontrées par les promoteurs de l'établissement d'un régime définitif ont donné lieu à la prorogation à plusieurs reprises du régime primitif. Tant et si bien que le régime en cause qui devait cesser en 1919 a subsisté dans ses dispositions essentielles jusqu'au décret-loi du 30 juillet 1935, qu'il convient maintenant d'examiner.

Aux termes de ce dernier texte, sont désormais réservés à l'État, représenté par le Service des alcools, les alcools éthyliques autres que les eaux-de-vie, ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac, et les eaux-de-vie ne titrant pas plus de 70° Gay-Lussac à la température de 15°. Ces dernières, pour demeurer libres, doivent provenir de la distillation, non suivie de rectification, de vins, cidres, poirés, marcs non séchés, lies fraîches hydromels et fruits frais. Il convient de remarquer qu'aucun changement n'a été apporté au régime des genièvres et que les alcools méthyliques, propyliques et isopropyliques demeurent libres, de même que les huiles essentielles ou résidus de fabrication, ne titrant pas plus de 6 p. 100 d'alcool.

Les quantités d'alcool achetées par l'État varient suivant les catégories d'alcools et sont fixées par décret et par campagne. En vertu de l'article 43 du décret-loi du 30 juillet 1935, c'est le prix d'achat de l'alcool de betteraves, prix fixé en parité du cours du sucre, qui sert de base à celui pratiqué à l'égard des autres contingents d'alcools.

Le service des alcools est informé des quantités d'alcools réservées à l'État, par la production de bordereaux bimensuels émanant des producteurs eux-mêmes et visés par le chef local de service des contributions. Ces quantités sont ensuite rétrocédées par lui pour tous usages à des prix variant suivant les emplois envisagés.

En principe, toute personne qui veut utiliser des alcools de rétrocession doit prendre la position d'entrepositaire. Toutefois, des dérogations sont prévues en faveur de certains utilisateurs tels que les laboratoires d'enseignement supérieur, les coiffeurs et parfumeurs, les pharmaciens qui ne peuvent toutefois

recevoir des alcools de rétrocession que dans la limite d'un contingent annuel fixé suivant la catégorie dans laquelle est placé l'utilisateur. Les règles qui visent la production, la circulation et l'utilisation des alcools réservés à l'État sont très rigoureuses et s'accompagnent de sanctions sévères.

De son côté, le régime des alcools naturels a, lui également, évolué pendant et depuis la guerre. La liberté complète de distillation accordée aux bouilleurs de cru par la loi du 27 février 1906 devait subsister jusqu'en 1916.

La loi du 30 juin 1916 prévoyait que les opérations de distillation ne pouvaient avoir lieu que sous les trois formes suivantes : à domicile par des bouilleurs soumis au contrôle de la Régie, en atelier public, ou en association coopérative ou syndicale. La distillation à domicile n'était admise que si les intéressés consentaient à une prise en charge minimum de 200 litres d'alcool pur et acceptaient les rigueurs de l'exercice. En cas de paiement comptant des droits, une remise de 10 p. 100 était consentie. En outre, les récoltants qui justifiaient avoir distillé pendant les années 1910 à 1915 inclusivement bénéficiaient d'une allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur par campagne. Les lois des 29 décembre 1919 et 31 décembre 1920 étendaient le bénéfice de cette allocation à de nouvelles catégories d'exploitants et celle du 30 juin 1922 élargissait encore la portée de ces dispositions.

En fait, le privilège renaissait peu à peu. On aboutit de la sorte à l'importante loi du 28 février 1923 dont les dispositions sont encore en vigueur à l'égard des bouilleurs de cru, ressortissant à des départements non encore rédimés au sens du décret-loi du 25 juin 1935. Désormais, le bénéfice de la franchise de 10 litres d'alcool pur est accordé à tous les récoltants. La distillation à domicile est autorisée sans restriction, pour rendre le contrôle possible. Cette loi avait prévu la fixation des périodes pendant lesquelles les distillations pourraient avoir lieu. Mais le décret-loi du 19 juillet 1934 a contraint l'administration des Contributions Indirectes à renoncer à cette mesure et a même prescrit le dépôt de registre au siège des ateliers publics ou des coopératives de distillation. Le texte précité autorise, en outre, l'enlèvement en deux fois, dans la journée, des alcools obtenus et précise de plus, que l'inventaire des matières distillées doit être effectué dans les quinze jours suivant la clôture des travaux et exclusivement dans les locaux de distillation ou dans ceux qui renferment les alcools fabriqués.

Ces réformes essentielles n'ont pas eu cependant l'heur de plaire aux intéressés qui ont alors entrepris, dans certaines régions productrices d'alcool de cru, une violente campagne. Mis ainsi en demeure de prendre une décision, le Gouvernement, par le décret-loi du 25 juin 1935, permet le rétablissement intégral du privilège moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire dans les départements où le Conseil Général demanderait l'application de ce nouveau régime.

Quant aux bouilleurs de cru des départements ne désirant pas bénéficier des dispositions du décret-loi du 25 juin 1935, ils demeurent, ainsi qu'on l'a dit plus haut, régis par la loi du 28 février 1923 et les lois subséquentes.

Pendant cette période de 1916 à 1935, le régime fiscal de l'alcool a subi lui aussi des modifications importantes. Dès le début des hostilités, on avait bien

tenté d'élever le tarif fixé par la loi du 29 décembre 1900, mais sans succès, car on recherchait, avant tout, une unification du régime de l'alcool. La taxation était, en effet, inégale par suite de la coexistence, avec le droit général de consommation, d'un droit d'entrée perçu dans les localités de plus de 4.000 habitants et parfois de droits d'octroi.

La loi du 30 juin 1916 supprima le droit d'entrée et releva corrélativement le droit de consommation. Deux ans plus tard, la loi du 22 février 1918 devait compléter l'œuvre d'unification entreprise en supprimant purement et simplement tous droits d'octroi sur les alcools et en leur substituant un fonds commun s'appliquant à toutes les boissons. En contre-partie, la loi de 1918 élevait encore le droit de consommation.

Depuis lors, les besoins du Trésor ont nécessité à plusieurs reprises l'augmentation du droit de consommation lequel a été porté, en dernier lieu, à 2.700 fr. (majoration de 8 p. 100 du décret du 3 mai 1938 comprise) l'hectolitre d'alcool pur. Toutefois, il a été prévu un taux réduit de 1.458 francs qui s'applique aux quantités d'alcool fabriquées par les bouilleurs de cru en sus de leur allocation en franchise et réservées aux besoins de leur propre consommation. Sont également soumises à ce taux réduit, les quantités d'alcool utilisées pour la préparation des vins doux naturels et des vins mousseux, de même que les produits de parfumerie et les produits à base d'alcool ayant un caractère médicamenteux et impropres à la consommation de bouche.

A signaler, en outre, que le décret-loi du 19 juillet 1934, complété par ceux des 30 juillet et 30 octobre 1935, a prévu un minimum d'imposition qui est de 15° pour les liqueurs, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, les vermouths et les vins médicamenteux et de 30° pour les autres spiritueux.

Ainsi, le problème de l'alcool semble avoir reçu une solution momentanément satisfaisante. Et l'on peut conclure, après l'examen des considérations de tout ordre, que les soucis de la santé publique, pas plus que les nécessités du budget ou celles de l'économie nationale n'exigent de changement notable à l'état de choses actuel. Seul, toutefois, le cas des bouilleurs de cru reste et restera sans doute longtemps encore litigeux.

Alfred Hot.

LES NOUVEAUX PORTE-GREFFES DANS LE MIDI LA SUISSE ET LE PIÉMONT

Il est très difficile de se faire une idée de la valeur d'un porte-greffe, c'est pourquoi je vais encore publier ces quelques notes prises en passant, pour essayer d'éclairer le lecteur.

A Carcassonne, on a mis en comparaison en quantité assez importante, 4010, 196-17, 420 A, 161-49, 34 E, 99, 110, 150-15, 333, et Rupestris, terrain de coteau à fertilité moyenne dans le bas et allant en diminuant en montant. Les porte-greffes ont été plantés dans l'ordre déjà décrit en commençant par le bas, les Hybrides de Riparia se trouvant être ainsi dans la meilleure terre.

La vigne a déjà 6 ou 7 ans et est greffée de Carignan. On peut déjà y faire les remarques suivantes : 420 A au début a nettement diminué comme vigueur et fructification pour arriver à présent dernier. 161-49 est assez joli sans cependant valoir les 99 placés à ses côtés. 34 E souffre de la sécheresse, ce porte-greffe la craint d'ailleurs beaucoup. 99, 110, 150-15 et 333 se valent sensiblement, mais cependant ces deux derniers sont légèrement plus verts ; quant au Rupestris placé à côté du 333, il est piteux sur ce sommet et cependant il n'y a pas de chlorose, c'est un terrain maigre et tuffeux, où la racine se développe difficilement. 196-17 se classe comme 161-49 en production, mais est plus vigoureux surtout en vieillissant. Quant à 4010, je crois que c'est le porte-greffe rêvé du Carignan, c'est lui qui a produit le plus depuis la plantation, faible végétation mais fructification magnifique et soutenue. Ce porte-greffe pourra rendre de grands services, on a craint le vent et les maladies. Je connais d'ailleurs, dans la Gironde, une propriété où on a abandonné tous les autres porte-greffes pour lui ; à noter que les premiers ont peut-être plus de 40 ans. Je crois cependant que ce porte-greffe n'aime pas les régions et les terrains froids.

A Murviel-les-Béziers le 333 planté derrière une vigne court-nouée continue à bien se comporter, il est greffé d'un plant dur. Dans cette région j'ai fait constituer un champ d'expérience dans un terrain argileux, argile bleue, humide en hiver et sec en été ; on y a mis cinq ou six variétés susceptibles de s'y adapter. Le roi incontesté est le G 1 Hybride à base de 1616. Il portait cette année une récolte magnifique. Ce plant a comme le 216-3 la particularité de résister à l'humidité et à la sécheresse, mais il est plus fructifère ; de plus 216-3 est un nid à court-noué. Le système radiculaire du G 1, est très puissant. Dans un terrain compact où le 420 A n'avait pas pu se développer et où j'avais recommandé du 44-53 (Riparia-Rupestris-Cordifolia), on l'y a mis par erreur ; il y a fait une si belle pousse que je ne le reconnaissais pas au premier abord ; ce sera un porte-greffe passe-partout car il résiste au calcaire comme un Riparia × Berlandieri.

Dans la montagne au-dessus de Saint-Chinian, un expérimentateur aussi avisé que désintéressé, a essayé toute une gamme de porte-greffes dans les terrains schisteux, les meilleurs sont 17-37, 62-66, 150-15 et 4010, mais 196-17 planté récemment paraît vouloir tout dominer ; le 44-53 et le G 1 viennent ensuite.

Dans le Var, on a essayé en comparaison Teleki 5 BB, 161-49, 12-57 et 196-17. Le 5 BB a eu un très beau départ, il domine tout. Dans l'Aude, il en a été de même, malheureusement j'ai déjà eu l'occasion de constater que ce n'était qu'un feu de paille, de plus il redoute le court-noué autant sinon plus qu'un 161-49.

Dans le Roussillon, on reproche au 161-49 de s'épuiser rapidement. Rien d'extraordinaire à cela ; j'ai toujours soutenu que le 161-49 était le porte-greffe des terrains riches et sains et en particulier des silico-calcaires ; on veut le planter partout, le porte-greffe universel est encore à créer.

A Châteauneuf-du-Pape 4010, 196-17 et 333 portaient encore cette année une très belle récolte à côté des 99, des 31 et des Rupestris mourant du court-noué. On a essayé cette année le 44-53 en manquant ; 196-17 et surtout 333 portaient cependant des symptômes de dégénérescence, 4010 n'en a encore pas.

Il est évident qu'il existe une échelle de résistance des plants au court-noué et il serait intéressant que par des champs d'expérience multiples et désintéressés on nous fixe à ce sujet. A Châteauneuf, on peut classer ainsi au point de vue court-noué : 1er 4010, 2e 196-17, 3e 333, 4e Rupestris, 5e 99, 6e 31.

Parmi les porte-greffes les plus sensibles, on peut classer les Rupestris, les Riparia Rupestris, les Rupestris Berlandiéri, les Riparia Berlandiéri, 420 A et 161-49, le 216-3 et les Teleki. Le Riparia résiste un peu, surtout le Glabre et le Riparia des Paillères. Les porte-greffes de la collection Castel à base de Monticola se défendent bien eux aussi, les franco Berlandiéri, 333, 19-62, Colombar × Berlandiéri, ont une résistance moyenne ; mais les meilleures sont les Hybrides de Cordifolia. Le Jacquez dans les terrains peu phylloxérants donne de très bons résultats mais il ne faut pas l'employer dans les terres légères. Les plus résistants sont le Coriacéa, les Cordifolia, les Berlandiéri les plus purs Thyers, d'Angeac, Lésé, Viala et Lafon 9 ; les Candicans sont un peu moins résistants.

J'ai fait greffer des vignes court-nouées avec différents numéros d'Hybrides ; suivant les variétés, il a ou n'a pas reparu ; à présent je vais faire surgreffer ceux qui sont indemnes avec la variété primitive court-nouée, en prenant des greffons à Valence, où nous ne connaissons pas encore cette maladie. Il sera curieux de savoir ce qui va se passer. Maintenant ce n'est plus le porte-greffe qui entre en ligne c'est le greffon et son importance est aussi grande que celle du porte-greffe, c'est pourquoi en combinant les deux ensemble, j'ai pu obtenir des résultats dans des terrains où il ne paraissait plus y avoir d'espoir.

Certains producteurs directs sont intéressants à ce sujet, soit comme direct, soit comme greffon. Dans la Drôme j'ai vu un terrain neuf envahi dès le début par le court-noué ; reste à savoir, si le plant n'y était pas. J'ai planté quelques boutures de 216-3 et de 45 E, que m'avait envoyées un ami pour les comparer en pépinière avec le G 1 et le 196-17 ; les boutures paraissaient normales. Quel ne fut pas mon étonnement, il y a quelques temps de constater que tous mes 216-3 étaient court-noués, les 45 E qui proviennent, je crois, d'à côté ne le sont pas. Les pépinières sont évidemment un véhicule de propagation du court-noué, et encore plus les champs de pied-mères. C'est un remède comme un autre contre la surproduction, je me demande si ce sera faire une bonne œuvre que de trouver là le moyen de le guérir.

En Suisse le 196-17 placé à côté du 5 BB le domine nettement, ils sont âgés de 4 ou 5 ans, je crois, affaiblissement ; rapide voilà le reproche que l'on fait aux Teleki dans beaucoup de régions. Le 333 et le Colombar × Berlandiéri dans les terrains calcaires se comportent très bien. Il en est de même en France et l'on peut consulter à ce sujet les notes parues dans la *Revue de Viticulture* donnant le compte-rendu du champ d'expérience de la Station Viticole de Cognac dirigée par M. Lafon.

Mais où le problème se complique c'est dans le Piémont, où le 161-49, le 420 A, les Teleki chlorosent et meurent dans 30 p. 100 de calcaire ; c'est la même histoire que chez moi, où le 161-49 a disparu dans 15 p. 100 ; il faudra pour ces terrains des porte-greffes à base de Berlandiéri, mais nettement différent, de ceux qui existent actuellement dans le commerce.

J. EMON.

ACTUALITES

Vœux et Résolutions du Ve Congrès international de la Vigne et du Vin (Lisbonne, Octobre 1938)
R. C. : Chronique viticole méridionale
E. Moreau : Nouvelles du vignoble champenois
M. Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale
Arrêté de M. le Préfet de la Marne, relatif aux vendanges 1938

Vœux et Résolutions du Ve Congrès International de la Vigne et du Vin (Lisbonne, Octobre 1938)

Résolutions et vœux

Le Ve Congrès International de la Vigne et du Vin, après avoir pris connaissance des rapports et communications déposés et imprimés, émet à l'unanimité, les résolutions suivantes :

I. — En ce qui concerne la viticulture

a) *Établissement d'une méthode générale d'études des questions ampélographiques*

Le Congrès demande :

1° Que, dans tous les pays viticoles, les études ampélographiques soient reprises avec énergie ;

2° Qu'on donne une nouvelle impulsion à la création de Collections ampélographiques, en se conformant aux normes rigoureuses exposées dans ce Congrès, pour fournir à chaque pays la base pour les études sus-indiquées ;

3° Que, pendant qu'on établira les études ampélographiques sur des critériums théoriques plus rationnels, mais sans doute de longue réalisation, l'on pourvoie sans retard à organiser dans chaque pays des études d'ampélographie appliquée pour les cépages de cuve et à raisin de table, afin de fournir aux viticulteurs des indications *pratiques* pour le choix des variétés en vue des plantations futures.

(En outre, le Congrès a adopté une proposition de la délégation allemande de créer cinq Commissions permanentes de spécialistes chargées d'étudier les problèmes techniques de la viticulture. La première réunion de ces Commissions aura lieu à Berlin, en 1939, à l'occasion du Congrès International d'Agriculture qui se tiendra à Dresde, du 6 au 12 juin.)

b) *Localisation et limitation des plantations*

Le Congrès demande que les mesures suivantes soient prises :

a) Ne pas augmenter la superficie du vignoble actuel existant dans chaque nation, de façon que la situation viticole actuelle se normalise le plus complè-

tement possible. A cette fin, les plantations doivent être soumises à une autorisation préalable de l'organisme compétent de l'Etat respectif.

b) Les autorisations de plantation varieront suivant les cépages ainsi que les régions ou les terrains envisagés, mais auront comme but final de poursuivre une améliorationn de la qualité des produits.

c) On devra tendre à l'interdiction de la plantation du vignoble dans toutes les régions inadéquates qui ne fourniraient que des produits de mauvaise qualité ou des produits trop abondants.

(Le Congrès a en outre adopté une proposition de la délégation italienne et de la délégation française demandant l'organisation du contrôle des pépinières dans les pays qui ne l'ont pas encore réalisée.)

c) *Cultures associées et substitutives de la vigne*

Le Congrès déclare que :

1° L'extension des cultures associées n'est pas à recommander.

Elles peuvent constituer une entrave pour le progrès, contribuant à la désorientation de la viticulture, favorisant au lieu d'empêcher l'extension des vignes dans la plaine, facilitant souvent l'augmentation des récoltes de qualité inférieure, ce qui ne fait qu'intensifier la crise de surproduction. Tous les efforts doivent donc tendre à généraliser la culture spécialisée (monoculture).

2° Néanmoins, les cultures associées persistent.

Ce fait ne peut pas être uniquement attribué à la tradition ; il est dû pour une bonne part aux avantages d'ordre économique dont bénéficient les producteurs — ceux de la plaine surtout — grâce à ce système.

3° Les cultures associées doivent être limitées.

Mais cette question réclame de puissants moyens, qui puissent d'une part limiter uniquement aux collines les plantations de vignes, et, d'autre part, aider et imposer la substitution des plantations anciennes dans la zone non viticole, par d'autres cultures d'une rentabilité correspondante. Des efforts de cette sorte doivent s'appuyer sur certains avantages que l'on accorderait aux propriétaires lésés.

4° Les cultures associées peuvent être admises à titre exceptionnel :

Au cas où, en conservant le cadre rigide des zones délimitées, viendrait à se poser le problème de la restriction des plantations sans recourir à l'exécution forcée, on donnerait aux viticulteurs en cause la possibilité de cultiver en même temps que les vignes, jusqu'à épuisement de celles-ci, d'autres plantes d'une rentabilité égale et qui remplaceraient par la suite les vignes destinées à être supprimées.

d) *La génétique en viticulture*

Le Congrès estime nécessaire, pour arriver à la meilleure solution des problèmes intéressant la technique culturale pratique que :

1° On arrive à une coopération internationale en ce qui concerne la création des nouveaux cépages (publication et échange des résultats et des observations, etc., etc...) ;

2° On échange mutuellement entre les chercheurs le matériel technique (boutures, graines, etc.) déjà existant ;

3° On crée des champs d'expérience et vignobles d'études appropriés aux recherches génétiques dans les différents pays.

II. — En ce qui concerne l'œnologie

a) *Emploi de l'anhydride sulfureux au point de vue des qualités organoleptiques et hygiéniques des vins*

Le Congrès demande que, dans un but d'intérêt général pour le producteur et le consommateur et de propagande pour l'extension du vin, de sa consommation, la limite de teneur des *Vins de consommation courante en anhydride sulfureux total* soit fixée, dans tous les pays, à un maximum de 0 gr. 200 (deux cents milligrammes) par litre.

b) En ce qui concerne le vin et les jus de raisins, le Congrès recommande que l'on donne à l'avenir la préférence aux méthodes œnologiques qui modifient le moins possible la composition chimique de la matière première et qui ne portent pas atteinte aux substances biologiques efficaces.

III. — En ce qui concerne l'organisation économique viti-vinicole

1° En ce qui concerne les Coopératives le Congrès demande :

1) Que les Gouvernements accordent ou continuent d'accorder une aide efficace aux caves coopératives, par des prêts à long terme, par des subventions, par l'escompte des warrants-vins, enfin par l'octroi gratuit de concours techniques, pour la construction et pour la gestion.

2) Que les Gouvernements exercent leur influence pour que dans toutes les régions viticoles les petits propriétaires abandonnent leur indifférence et leur méfiance à l'égard des caves coopératives et se groupent, ou se fassent admettre dans les groupements déjà existants.

3) Que les Gouvernements interviennent pour que :

a) Les coopératives qui sont essentiellement des organismes collectifs de vinification en commun ne soient pas détournées de leur activité et qu'elles respectent le rôle d'intermédiaire qui appartient au commerce.

b) Qu'elles ne servent pas à dissimuler des intérêts particuliers (Coopératives fictives).

c) Qu'elles ne puissent faciliter la création de nouveaux vignobles.

d) Que la coopération viticole soit utilisée dans le cadre de la collaboration entre l'État et la Profession pour assurer à tous ceux qui participant à l'Économie viti-vinicole la juste rémunération de leurs efforts en agissant directement ou indirectement sur le prix de vente, mais d'une façon suffisamment modérée pour ne pas décourager le consommateur.

e) Que soient aplanis les difficultés et malentendus entre le commerce et les caves coopératives, en facilitant les accords corporatifs, comme il en existe déjà en Allemagne et au Portugal et comme ils sont à l'étude en Italie, et qu'on pousse en conséquence à la discipline corporative de la Production, du Commerce et du Travail.

2° En ce qui concerne les raisins de table le Congrès demande :

1° Que des commissions d'ampélographes et de spécialistes en viticulture soient constituées, sous les auspices de l'Office International du Vin, comme il a été décidé ci-dessus, pour examiner en commun la synonymie des cépages à raisins de table et d'établir des calendriers de maturité de ces raisins, par pays viticoles et par régions viticoles dans chaque pays, afin de permettre la mise en ordre du renouvellement des plantations actuelles et des plantations d'avenir, en vue d'un échelonnement des exportations et de leur facile écoulement.

2° Que des démarches à faire soient étudiées par une Commission économique (Comité directeur de l'O. I. V.), afin d'amener les Gouvernements des pays importateurs, par l'intermédiaire de l'Office International du Vin, à diminuer au minimum possible les droits de douane qui grèvent actuellement les raisins de table et les jus de raisins.

3° Que les Comités scientifiques nationaux des pays viticoles, exportateurs de raisins de table, fassent tout leur possible pour l'accroissement de la consommation des raisins de table et des jus de raisins dans leurs propres pays par une organisation appropriée des marchés, et notamment par l'application d'un contrôle sévère et méthodique du commerce des mêmes raisins et jus de raisins.

4° Que des mesures soient prises par tous les pays producteurs, afin de pratiquer une rationalisation aussi bien des transports que de la production, en vue d'obtenir une diminution des frais respectifs et faire abaisser, par la suite, les prix de vente des raisins de table et jus de raisins.

5° L'appellation « jus de fruit », ne peut être uniquement donnée qu'à la boisson provenant de la pression du fruit dénommé.

Toutefois, si les nécessités de la présentation ou de la consommation exigeaient que ce jus de fruit soit dilué, il ne pourra l'être qu'au moyen du jus d'un autre fruit et particulièrement du jus de raisin.

3° En ce qui concerne le commerce du vin et le contrôle de l'État sur les vins exportés le Congrès demande que :

1° Le contrôle de l'État, qui s'exerce si largement, ne doit pas s'imposer de telle manière qu'il puisse entraîner une uniformation des types et une diminution de l'esprit d'entreprise des exportateurs.

2° Sous prétexte de contrôle, les États ne devraient pas se croire autorisés à distribuer des primes directement ou indirectement et à multiplier des dégrèvements ou autres facilités anormales. Ils fausseraient ainsi les conditions de la concurrence, à moins qu'ils ne provoquent dans tous les pays producteurs une course ruineuse à l'emploi de procédés de « dumping » chaque jour plus perfectionnés.

3° Le Congrès souhaite au contraire que le rôle de l'État et des organismes professionnels représentant l'ensemble des intéressés consiste à aider les exportateurs, à lutter contre les abus et à mener une action efficace en vue d'assurer aux vins de tous les pays sur tous les marchés du monde la place qui leur est

due, conformément aux directives données, depuis sa création, par l'Office International du Vin.

4° En vue de cette lutte, il faut assurer, autant que possible, le contrôle à la production, celui de la qualité des vins exportés et la collaboration internationale des services de la répression des fraudes, tout particulièrement en ce qui concerne les vins à appellation d'origine.

5° Enfin le Congrès rappelle les décisions du Congrès de Paris et demande aux gouvernements de bien vouloir hâter l'inventaire des vins à appellation d'origine.

IV. — En ce qui concerne la propagande

Le Congrès estime nécessaire d'appeler l'attention de tous les pays producteurs sur les œuvres diverses réalisées ou projetées jusqu'ici, notamment :

1° Création de routes du vin, avec installations, aux relais d'essence, de relais vineux, où l'on pourra se procurer du vin, du raisin, du jus de raisin, au verre, à la demi-bouteille, à la bouteille, et recevoir les indications utiles pour les achats ou commandes dans les meilleures conditions.

2° Développement des sociétés ou groupements de propagande, dont la célèbre confrérie du Tastevin, en Bourgogne, est le prototype, et dont l'efficacité au point de vue des résultats acquis, ne fait plus aucun doute.

3° Faire la propagande du vin chaud, tant pour combattre la grippe, que pour servir de boisson stimulante dans les stations d'hiver, et parmi les pratiquants de sports d'hiver.

4° Développer les stations uvales, soit pour la cure sous la surveillance médicale, soit pour le développement de la consommation, dans les familles, du raisin frais et sec, des jus, sirops et concentrés de raisins, des confitures sucreries et pâtisseries à base de raisin.

5° Participer à toutes les expositions et foires, aussi bien locales, régionales nationales et internationales, et ouvrir dans chacune un stand avec dégustation et vente des produits de la vigne.

6° Créer dans toutes les bourgades célèbres des pays viticoles des musées du vin, qui tous devront comporter, eux aussi, une salle de dégustation et de vente.

7° Prévoir dans tous les pays un minimum d'une heure par semaine à la radio, consacrée exclusivement à la propagande en faveur du vin et des produits de la vigne.

8° Utiliser au maximum le concours précieux des médecins et des hygiénistes pour obtenir par conférences, tracts, brochures, thèses scientifiques, etc., une vulgarisation de plus en plus grande des données certaines sur la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique de tous les produits de la vigne.

9° Utiliser aussi la propagande par les comités féminins (goûters de Bacchus), et par les gens d'église qui sont des auxiliaires précieux en raison du rôle essentiel que joue le vin dans les Écritures Saintes et la Bible, par les groupements corporatifs, musicaux, littéraires, chorégraphiques, folkloristiques, etc.

10° Participation des défenseurs du vin, de préférence des savants sociologues et techniciens les plus qualifiés et les plus désintéressés aux Congrès

nationaux et internationaux, des ligues antialcooliques, pour y montrer les heureux effets sur la santé du vin, consommé à dose modérée, et d'excellente qualité, le vin pur et sain, bu raisonnablement, étant le meilleur moyen de combattre le fléau social de l'alcoolisme.

11° Réclamer l'intervention des Gouvernements et Parlements pour l'aménagement des taxes et droits qui frappent le vin, de façon à ne jamais être une cause de renchérissement excessif d'une boisson, qui est la boisson nationale de tant de pays.

12° La même politique doit être menée sur le terrain international et dans les accords commerciaux ou traités de commerce afin de faire dans toutes les tractions une place aux produits de la vigne en diminuant notamment les tarifs douaniers excessifs.

13° Créer dans tous les pays musulmans des centres d'études et de propagande en faveur des boissons de raisins non fermentés et de la consommation du raisin frais ou sec, des jus et concentrés de raisins.

14° Mener dans tous les pays viticoles une campagne pour que le vin courant soit compris dans le prix des repas.

15° Intensifier les échanges entre les pays producteurs et consommateurs de missions ou voyages d'études, pour profiter des expériences heureuses réalisées dans divers pays, former le goût des clients et se tenir au courant de leurs désirs.

16° Développer dans tous les pays viticoles l'institution si heureuse des villes marraines, telle qu'elle est pratiquée en Allemagne.

17° Créer des expositions bibliographiques, permettant de faire connaître les travaux relatifs à la production, à l'œnologie et au commerce du vin et des produits de la vigne.

18° Le Congrès estime que, pour être efficace, la propagande doit être faite sur un plan d'ensemble avec un comité national par chaque pays. Ces comités nationaux soutenus par les subsides et subventions des gouvernements, devront, obligatoirement compter sur une contribution uniforme de chaque vigneron et commerçant ainsi que de chaque membre des professions intéressées.

Le Congrès demande la formation dans chaque pays viticole d'un comité composé de trois personnes au minimum, et chargé d'étudier les moyens de propagande collective employés dans les divers pays, de proposer des nouvelles suggestions en tenant compte des conditions locales, d'établir un échange des études faites avec les autres comités par l'intermédiaire du Bulletin International du Vin afin de signaler les résultats obtenus dans les divers pays.

Le Congrès demande en outre, en se référant aux résolutions des précédents Congrès, ainsi qu'à la Conférence Internationale des États à Paris (1932), que pour éviter une forme indirecte de prime à l'exportation la propagande à l'étranger soit faite uniquement par des contributions directes qui doivent être naturellement supportées par les bénéficiaires de cette propagande.

Le Congrès émet le vœu :

« Que l'Office International du Vin veuille promouvoir, sous les auspices de l'Institut international d'Agriculture de Rome, une conférence internationale en vue d'établir un projet de convention internationale où soient précisés les modes et les limites des concessions des facilités douanières spéciales aux vins à

appellation d'origine et aux vins ordinaires contrôlés provenant de pays qui possèdent une législation pour la protection et le contrôle, soit des vins à appellation d'origine, soit des vins ordinaires. »

Le Congrès demande qu'à l'occasion de l'Exposition internationale de New-York (mai 1939) une journée de propagande soit prévue en faveur des vins de qualité des divers pays producteurs sur le plan international, cette journée devant être organisée par les soins de l'Office International du Vin, avec les subsides que celui-ci recevra, à cet effet, de chaque pays intéressé.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 27 octobre.

Le froid ou plutôt un abaissement notable de la température, a fait son apparition dans la région méridionale où d'assez fortes pluies sont en outre tombées ces jours derniers, vite remplacées par un vent du Nord violent.

Les vendanges étant maintenant terminées partout, ce retour du mauvais temps n'aura pas de conséquences fâcheuses ; le froid hâtera même le dépouillement et la clarification des vins nouveaux.

L'activité des vignerons, accaparée jusqu'à ces derniers temps par les décuvaisons et les pressurages, va pouvoir désormais se reporter au vignoble où l'on entreprend les nettoyages, les charrois et les transports d'engrais, etc...

Les producteurs vont également pouvoir s'intéresser davantage aux affaires et on les voit beaucoup plus nombreux sur nos divers marchés, discutant non seulement de la récolte et des prix, mais aussi de certaines éventualités menaçantes qui se sont fait jour tout récemment.

Projet plus ou moins officiel d'augmentation des droits de consommation et de circulation, attaques contre la régie commerciale des alcools et la caisse de la viticulture, possibilités d'importations nouvelles de vins étrangers, etc... tout cela préoccupe les vignerons qui connaissent pourtant des soucis suffisants du fait de l'importance pléthorique de leur récolte.

Importance considérable en effet, si l'on songe que dans le département de l'Hérault, où les gelées de printemps ont cependant fait des dégâts considérables, les déclarations de récolte connues actuellement font ressortir une augmentation de quelque 16 p. 100 par rapport à l'année 1937.

Plusieurs communes, où les gelées ont sévi avec intensité, n'ont qu'une récolte très diminuée. Fabrègues accuse 43.000 hectos au lieu de 75.000 l'an dernier ; Capestang 90.000 au lieu de 141.000 ; Florensac 70.000 au lieu de 131.000 ; Montagnac 105.000 au lieu de 128.000. Par contre, d'autres bénéficient d'augmentations substantielles : Lunel a déclaré 53.000 hectolitres au lieu de 29.000 en 1937 ; Vendres 110.000 au lieu de 74.000 ; Lespignan 94.000 au lieu de 50.000 ; Autignac 70.000 au lieu de 37.000 ; Magalas 125.000 au lieu de 68.000 ; Saint-Genies 80.000 au lieu de 43.000 ; Pouzolles 90.000 au lieu de 45.000, etc.

Il serait fastidieux de continuer ainsi, mais on peut dès à présent conclure

que la récolte sera abondante malgré les gelées et que, sans les gelées, cette abondance aurait été catastrophique.

Comme presque toujours en pareil cas, le degré alcoolique, ainsi que nous l'avons déjà mentionné à diverses reprises, est notablement moins élevé, bien que la fin des vendanges ait apporté, à ce sujet, quelques compensations, la teneur en alcool s'étant bien améliorée sur les dernières cueillettes.

Et cette amélioration n'est pas sans susciter des réactions assez curieuses. Tel vigneron qui réclamait impérieusement l'abaissement du degré minimum quand il craignait de ne pouvoir l'obtenir, s'élève avec intransigeance, maintenant qu'il l'a obtenu, contre toute possibilité de réduction !

Il est vraisemblable, néanmoins, que le Ministre de l'Agriculture usera du droit qu'il tient de la réglementation en la matière pour abaisser le degré minimum d'une demi-unité.

De toute façon, on serait heureux d'être fixé dans le plus bref délai possible, car il existe un certain contingent de vins titrant entre 8° et 8°5, dont les producteurs ne savent que faire pour l'instant et que les négociants scrupuleux se gardent bien d'acheter. Faut-il, dès maintenant, diriger ces vins sur la chaudière ou les conserver dans l'espoir de pouvoir les écouler prochainement vers la consommation ? Le plus sage est évidemment d'attendre... à condition que les échéances en laissent la possibilité.

A ce sujet, signalons que les caisses de crédit agricole connaissent un renouveau d'activité du fait du warrantage des vins.

Quant au marché lui-même, il ne présente qu'une activité relative, et encore faut-il remarquer qu'il offre une double physionomie, selon qu'il s'agit de petits vins ou de produits plus alcooliques.

Les premiers, vu leur grande abondance et leur acidité, sont délaissés par les acheteurs qui s'intéressent beaucoup plus aux seconds, plus rares.

La propriété, quoique assez désireuse de vendre, se cantonne néanmoins dans ses prétentions, d'autant plus que la période des non-logés est virtuellement terminée. Cependant, quand elle est en possession de vidanges ou que les pressurages ne sont pas tout à fait terminés, elle doit un peu céder de ses exigences.

On assiste donc à une « poussière » de petites affaires et le wagonnage est à l'ordre du jour. Mentionnons cependant quelques affaires plus importantes, dont plusieurs très grosses, mais c'est plutôt l'exception.

Les grands centres de consommation, malgré des besoins indéniables, hésitent encore à se lancer et font observer que ces besoins sont couverts en bonne partie par les affaires sur souches réalisées avant les vendanges. Par ailleurs, ils espèrent pouvoir s'approvisionner plus facilement dans les vignobles du Centre et de la Vallée de la Loire, où malgré des prix au degré plus élevés à la propriété, ils bénéficient de frais de transports réduits. Encore faut-il dire que les petits degrés récoltés dans ces régions, malgré le sucrage, nécessiteront l'addition de vins plus étoffés, que l'on achète en ce moment en Algérie et que l'on viendra chercher dans le Midi, peut-être avant longtemps.

Les prix ne font pas ressortir de différences notables par rapport à la semaine précédente. Cependant, il semble que le « registre » des cours gagne en étendue

selon les qualités. C'est ainsi que l'on a pu traiter des 9° nouveaux depuis 132 jusqu'à 142 fr. l'hectolitre. Des 10° ont été payés de 145 à 160 francs et on a de la peine à se les procurer en maints endroits. Les petits degrés, entre 8°5 et 9°, font la masse et se vendent, quand on les demande, de 125 à 130 francs. Au-dessus de 10°5, les affaires sont pratiquement inexistantes, sauf sur quelques spécialités.

A noter quelques transactions en vins rosés, recherchés entre 162 et 165 fr. l'hectolitre en 10°.

On a également traité quelques rares vins vieux, avec la belle prime attachée à leur qualité, à des prix variant de 166 et 168 francs pour des 9°, à 190 pour des 12°.

R. C.

Nouvelles du vignoble champenois

D'une façon générale, la cueillette des raisins a débuté, dans les grandes crus de la Marne, le 28 septembre ; dans la région d'Épernay, le 1er octobre ; dans la Côte Blanche, le 3 octobre, et dans la Montagne de Reims, le 5 octobre.

En l'absence de leur père, de leur mari ou de leurs frères, partis aux armées, privées du personnel saisonnier venant habituellement des départements limitrophes, n'ayant à leur disposition que des moyens de transports réduits du fait des réquisitions opérées pour satisfaire aux besoins des troupes, les vaillantes vigneronnes champenoises ont commencé à vendanger avec cette même énergie, dont avaient fait preuve leurs devancières, lors des récoltes qu'elles durent effectuer seules de 1914 à 1919.

Dans les vignes taillées normalement, les raisins ont atteint, dans l'ensemble du vignoble, un degré de maturité satisfaisant. La densité du moût a oscillé couramment entre 1070 et 1075 dans la région des Chardonnay et entre 1075 et 1085 dans les crus de Pinot noir.

Dans certaines jeunes vignes, n'ayant pas eu à souffrir de la coulure ou du millerandage, ainsi que dans les parcelles taillées trop généreusement ou trop sévèrement effeuillées, les raisins ont, par contre, éprouvé de grandes difficultés à mûrir d'une façon convenable et les moûts obtenus ont atteint bien péniblement le degré minimum fixé pour le droit à l'appellation « Champagne ».

Comme nous le redoutions depuis déjà plusieurs semaines, la pourriture grise a sévi cette année avec une violence peu commune. Envahissant toutes les grappes fortement serrées dont les grains avaient éclaté à la suite des pluies, ainsi que tous les raisins attaqués par des chenilles de cochylis ou d'eudémis de deuxième génération, elle a rendu nécessaire un épluchage minutieux à la clayette dans la plupart des vignobles.

D'une façon générale, le personnel permanent des exploitations viticoles a continué à être payé à l'heure, déduction faite d'une somme de 13 francs par jour pour la nourriture servie par les employeurs ; quant aux personnes embauchées spécialement pour la période des vendanges, elles ont été payées comme suit, logement et nourriture assurés :

— Porteurs de petits paniers. . . . . 16 25 par jour.
— Cueilleurs et cueilleuses âgés de plus de 14 ans. . 14 50 par jour.
— — — âgés de 13 à 14 ans . . . 11 50 par jour.
— — — âgés de 12 à 13 ans . . . 10 25 par jour.

Dans les vendangeoirs, les conditions de travail du personnel employé au pressurage des raisins et au séchage des marcs ont été les suivantes, logement et nourriture assurés :

— 1° Personnel employé au pressurage des raisins conformément aux usages champenois :

— A) Au moyen de pressoirs fonctionnant à bras :

113 francs par marc gras de 10 pièces ou 155 francs par marc sec de 10 pièces, quel que soit le nombre des pressureurs.

— B) Au moyen de pressoirs hydrauliques ou fonctionnant à l'électricité :

65 francs par marc gras de 10 pièces ou 80 francs par marc sec de 10 pièces, quel que soit le nombre des pressureurs.

— 2° Personnel employé au séchage des marcs :

— A) Au moyen de séchoirs fonctionnant à bras :

42 francs par marc, quel que soit le nombre d'ouvriers.

— B) Au moyen de séchoirs hydrauliques ou fonctionnant à l'électricité :

15 francs par marc, quel que soit le nombre d'ouvriers.

E. Moreau.

Chronique d'œnologie méridionale

Degré mustimétrique et degré alcoolique. — Un de nos lecteurs de l'Hérault nous adresse le questionnaire suivant :

1° A notre Cave Coopérative, la table employée (qui est une table usitée dans de nombreuses caves) donne cette année des degrés inférieurs d'une unité et même plus sur les vins qu'on décuve. Croyez-vous que la table Salleron aurait été plus juste ? Peut-il y avoir dans ce cas une mauvaise répartition par suite de l'inexactitude de la table appliquée ?

2° Quelle serait la méthode à employer pour donner dans la mesure du possible le degré approximatif aux raisins ayant passé la nuit dans les comportes et ayant subi de fortes pluies ?

3° Que pensez-vous d'une charretée de comportes versées dans deux bennes et donnant un degré de différence l'une sur l'autre malgré que les raisins cueillis fussent d'un même cépage et d'un terrain uniforme, quant à sa composition ?

4° Est-il exact que, par beau temps où temps chaud, les mêmes raisins donneront des degrés supérieurs à la cueillette effectuée aux premières heures du travail où l'humidité de la nuit est encore présente sur les grappes ?

Nous avons répondu à ce questionnaire après avoir examiné la table utilisée.

Les réponses que nous avons faites pouvant intéresser un certain nombre de lecteurs, nous les donnons ci-dessous :

1° La table que vous utilisez donne des indications bien inférieures à la table de la Régie appliquée par certaines Caves. Celle-ci donne à son tour des indications inférieures à la table Dujardin-Salleron.

Dans celle-ci on compte un rendement de 1° d'alcool par 17 grammes de sucre, alors que dans la table de la Régie, c'est 18 grammes qui sont comptés pour 1° d'alcool.

Or, d'une façon générale, les fermentations alcooliques ont été cette année d'une activité remarquable. La consommation de sucre pour 1° d'alcool a été plus souvent voisine de 17 grammes que de 18 grammes. Il en a résulté des degrés au décuvage plus élevés que le degré escompté.

Une autre cause d'augmentation de cette différence résulte dans la façon de prendre l'échantillonnage. Contrairement à ce qui se passe d'habitude, cela n'a pas toujours été les grains les plus mûrs qui ont commencé dans la comporte à donner leur jus, mais le plus souvent les grains encore verts, mais gonflés d'eau. En de nombreuses caves, nous avons constaté que ce jus de goutte titrait de 2 à 3 dixièmes de degré de moins que le jus provenant du foulage de toute la vendange de la comporte.

Quant à la répartition, comme tous les coopérateurs subissent le même préjudice, il en résulte simplement une augmentation de la part de cave ou de réserve. Par conséquent, il ne peut s'agir, en dernière analyse, de préjudice porté aux coopérateurs.

2° Une seule méthode à employer :

D'abord, fouler toute la vendange ; en prendre un échantillon moyen et en faire le dosage par desimétrie, comme on fait habituellement dans les caves, en attendant une méthode meilleure.

3° Cette différence est surprenante. L'expérience aurait dû être répétée à plusieurs reprises. L'an dernier nous avons constaté qu'elle provenait de l'intensité du foulage, différent d'un fouloir à l'autre.

4° La remarque est parfaitement exacte.

Casse oxydasique

Confirmant les renseignements donnés dans la dernière chronique, les vins cassés apparaissent de plus en plus nombreux au laboratoire. C'est la casse oxydasique aux causes si bien connues et si facile à traiter lorsqu'il n'est pas trop tard. La pourriture grise des raisins est la cause de cette maladie de nature diastasique.

Suivre les indications fournies précédemment :

Si les vins sont à décuver, faire l'opération sans aérer. Quant aux marcs, les mettre sur le pressoir, mais les arroser d'une solution d'anhydride sulfureux à raison de 5 grammes par 100 kilogrammes de marc. (Si l'on emploie le métabisulfite, compter 10 grammes de ce sel.) Le vin de presse sera mis à part et subira l'examen de la tenue à l'air.

Les viticulteurs doivent bien savoir que la casse oxydasique est passible

d'un traitement préventif seulement, remarquablement efficace d'ailleurs. Le vin ainsi traité conserve toute sa valeur marchande.

L'examen de tous les vins avant le premier soutirage se recommande tout particulièrement cette année. La période de froid que nous subissons va favoriser leur dépouillement. Elle est très propice aux opérations du premier soutirage et de traitement s'ils s'imposaient. M. FLANZY.

Chronique de législation viticole

Le statut viticole et ses récents aménagements — Nous avons déjà évoqué dans de précédentes chroniques les principales modifications apportées en mai dernier au statut viticole. Depuis lors, des aménagements de détail sont venus compléter l'œuvre entreprise et c'est pourquoi il nous a paru nécessaire de revenir sur ces modifications en faisant état, à cette occasion, des obligations nouvelles qui incombent aux intéressés.

Pour cela, on suivra l'ordre des titres et sous-titres mentionnés aux chroniques susvisées, mais en ce qui concerne seulement les récoltants.

I. — Déclaration de récolte

On rappelle que cette déclaration doit être fournie avant le 25 novembre par les exploitants ordinaires et avant le 5 décembre pour les sociétés exploitant, directement ou indirectement, une ou plusieurs exploitations viticoles.

En ce qui concerne les producteurs de raisins de table qui se trouvent, en fin de saison, dans l'obligation de vinifier leurs raisins invendus, et, par conséquent, dans l'impossibilité de connaître, avant la date précitée, l'importance des quantités de vin en résultant, l'Administration des Contributions Indirectes les a autorisés à faire figurer sur leurs déclarations, d'une part, les quantités de vins déjà obtenues et, d'autre part, le poids ou le volume des raisins invendus. Ces déclarations seront ensuite rectifiées, dès que la quantité de vin effectivement produite sera connue.

Relativement aux acheteurs de vendanges, lesquels étaient soumis à une déclaration de récolte, comme les récoltants, le décret-loi du 31 mai dernier a abrogé cette obligation parce qu'une telle déclaration faisait double emploi avec celle du récoltant vendeur desdites vendanges et aussi parce que la plupart de ces acheteurs sont des négociants qui sont déjà obligés de déclarer leurs fabrications, en vue d'une prise en charge ultérieure au service des Contributions Indirectes.

Quant au « Contrôle des déclarations de récolte », il a été renforcé grâce à l'adoption d'une série de mesures sur lesquelles quelques éclaircissements sont indispensables.

En premier lieu, la tolérance allant de 2 et 5 p. 100 qui avait été accordée aux récoltants pour leurs déclarations de récolte ou de stock et qui variait suivant la couleur des vins et l'importance des quantités déclarées, a été purement et simplement abrogée. Cette mesure a été prise pour remédier aux inconvénients résultant de l'application uniforme de ladite tolérance à toutes les décla-

rations. On avait constaté, en effet, que certains producteurs adaptaient leur déclaration aux limites ainsi prévues et bénéficiaient donc indûment de cette marge disponible. Par exemple, un producteur de 1.000 hectolitres, ayant mentionné sur sa déclaration seulement 950 hectolitres, n'encourait aucune pénalité puisqu'il se trouvait dans les limites de la tolérance prévue (il s'agit ici du taux maximum de 5 p. 100). Ainsi, à la faveur de cette tolérance, les statistiques accusaient un défaut de sincérité évident qui ne se reproduira plus dans l'avenir. Toutefois, à l'égard des producteurs de bonne foi qui ne sont plus immunisés contre des erreurs matérielles toujours possibles, il n'est pas question de pénaliser les différences légères qui pourraient apparaître entre les quantités figurant aux déclarations de récolte et celles réellement produites. D'autre part, pour tenir compte du fait qu'une fermentation lente suit généralement la fermentation tumultueuse de certains vins blancs ou rosés obtenus par pressurage direct de la vendange, le service spécial de contrôle a été invité à faire preuve d'une largeur de vues compatible avec les difficultés qu'éprouvent les intéressés à à déterminer le volume réel exact du vin ainsi fabriqué. Ce service doit aussi avoir égard aux usages locaux et constants, particulièrement dans les régions de petite et de moyenne production.

Mais il est évident que si, à la suite de vérifications entreprises, les différences relevées excédaient les marges normales constatées dans les exploitations similaires de la région, elles donneraient lieu à procès-verbal et à l'application d'une amende de 100 à 500 francs avec affichage du jugement (art. 21, 2e § du Code du Vin).

En second lieu, du fait que la nécessité s'est imposée d'assurer un contrôle plus efficace des déclarations de récolte, il a fallu prévoir des moyens d'action qui faisaient jusqu'à présent défaut aux organes de contrôle. Le service spécial de la viticulture et la brigade de surveillance — et ces services seulement avec celui de la répression des fraudes — tenaient évidemment de la loi du 24 décembre 1934, le droit de pénétrer librement dans les chais des viticulteurs pour vérifier les déclarations de récolte et y prélever, le cas échéant, des échantillons. Mais on a décidé d'accentuer la portée de ces mesures en imposant aux récoltants la double obligation d'appeler eux-mêmes leurs restes en cave et d'indiquer la contenance de leurs cuves ou foudres. En ce qui concerne celle-ci, et lorsqu'elle atteint ou dépasse 25 hectolitres, les intéressés doivent marquer sur chacun de leur contenant la capacité réelle en caractères indélébiles ayant au moins 10 centimètres de hauteur.

On fait observer que le délai d'un mois, qui avait été prévu au décret du 31 mai, n'est pas un délai de rigueur et il suffit que le marquage en question soit acquis au moment de la déclaration de récolte en cours. Quant aux marques elles-mêmes qui, pour être durables, doivent être faites au feu ou à la rouane, on a admis qu'elles pouvaient être tracées à la peinture ; mais des inscriptions à la craie ne suffiraient pas. Enfin, à propos de cette mesure, les récoltants ne sont pas, comme les négociants en gros, soumis aux formalités de l'épalement en ce qui concerne les fûts ou les foudres qu'ils détiennent et pour lesquels l'indication extérieure de la contenance est requise comme il est dit plus haut.

II. — Définition de l'exploitation vinicole

En principe, il doit être souscrit autant de déclarations de récolte qu'il y a d'exploitations distinctes au sens du décret du 1er août 1931 (art. 6) et qui sont caractérisées chacune par l'existence d'un titre de propriété ou de location ayant date certaine et par la présence d'un personnel, d'un cheptel et d'un matériel particuliers.

Malgré ces précisions apportées par la législation en vigueur il a été donné de constater qu'en vue d'échapper aux obligations diverses découlant du statut viticole, les producteurs avaient tendance, depuis quelque temps, à morceler leurs exploitations dans le but de souscrire des sortes de déclarations fractionnées lesquelles considérées isolément permettaient aux intéressés de se soustraire aisément aux charges dudit statut : blocage, distillation, échelonnement, etc...

Cette question de l'exploitation viticole distincte n'était pas cependant toujours facile à résoudre et de crainte de léser des intérêts légitimes, on s'était résigné à tolérer un tel état de choses.

Mais les inconvénients inhérents au maintien de cette situation s'avérant de plus en plus incompatibles avec une application équitable du statut viticole, on a dû prendre certaines mesures permettant de faire cesser ces inégalités de traitement.

Au nombre de celles-ci figure l'institution par le décret du 16 février 1938, de commissions départementales chargées d'examiner, en appel, les réclamations des récoltants auxquels le service de contrôle prétendrait imposer une déclaration autre que celle qu'ils souscrivaient régulièrement jusqu'alors. Ainsi, dans l'avenir, ces récoltants ne pourront plus récriminer contre les décisions des agents spécialisés puisqu'ils ont désormais la possibilité de soumettre leurs revendications à une commission composée en partie de viticulteurs qui sont informés des conditions dans lesquelles s'opère l'exploitation de tous les genres de domaines viticoles.

Pareillement, le décret-loi du 31 mai dernier qui est venu compléter l'article 48 du code du vin a, dans son article 5, admis le cumul de toutes les déclarations de récolte afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier, sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur le territoire de communes voisines et lorsque la vinification s'effectue dans un chai unique.

En application de ce texte qui doit entrer en vigueur dès cette année, un récoltant, qu'il soit propriétaire ou fermier, n'est plus admis à souscrire autant de déclarations de récolte qu'il exploite de vignobles sur le territoire d'une même commune. Ainsi, la définition de l'exploitation distincte se trouve complétée par la notion de cave unique.

Toutefois, s'il y a métayage, le cumul a lieu seulement pour le bailleur.

(*à suivre.*) LE BOSC.

Arrêté de M. le Préfet de la Marne relatif aux vendanges 1938

Article premier. — Pourront seuls circuler avec un acquit portant la mention « Champagne » les raisins et les vins en cercle destinés à la préparation du Champagne, et, remplissant les conditions d'origine, d'aire de production, et de cépages exigées par l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, modifié par la loi du 22 juillet 1927, et expédiés d'une localité comprise dans la Champagne viticole à destination seulement d'une autre localité située également en Champagne viticole.

Prescriptions spéciales applicables a la récolte de 1938

Article 2. — En dehors de ces conditions générales, les raisins et les vins en cercle provenant de la récolte 1938 devront également satisfaire aux prescriptions ci-après en ce qui concerne le rendement, le degré minimum et les prix minima.

Rendement et degré minimum

Article 3. — L'appellation « Champagne » ne sera applicable qu'aux vins obtenus dans la limite de 50 hectolitres à l'hectare avec des raisins donnant un moût titrant au minimum 8°5 d'alcool en puissance déterminés à l'aide du mustimètre Dujardin-Salleron et provenant en outre de vignes en production (comptées à partir de la troisième feuille) et n'ayant pas subi l'incision annulaire.

Dans cette limite de 50 hectolitres à l'hectare (4.500 kilogs de raisins), une quantité de 30 hectolitres à l'hectare pourra seule être mise en vente avec l'appellation « Champagne ». Le surplus sera mis en réserve obligatoire jusqu'à nouvel avis s'il est destiné à être vendu ultérieurement avec l'appellation « Champagne ».

Prix minima

Article 4. — *Raisins.* — Considérant que le prix du raisin sain, mûr et marchand, c'est-à-dire épluché, récolté en 1938, a été fixé à 5 fr. 20 le kilogramme dans les crus à 100 p. 100 et que l'application de l'échelle des crus dite de 1920, a été décidée en partant de ce prix de 5 fr. 20, le prix minimum s'établira dans chaque cru en diminuant de 10 p. 100 le prix fixé pour le raisin sain, mûr et marchand, c'est-à-dire épluché.

Ce prix s'entend à la propriété suivant les usages locaux, loyaux et constants.

Art. 5. — *Transactions à la goulotte.* — Considérant que les premières tailles sont estimées au 4/5, les deuxièmes tailles au 3/5 du prix de la cuvée ;

Aucune de ces transactions ne pourra se faire au-dessous de 702 francs (prix minimum des crus classés les derniers dans l'échelle des crus, dite échelle de 1920).

Sous cette réserve les prix minima seront obtenus par : 331 kilogs de raisin pour une pièce de cuvée, 264 kilogs de raisin pour une pièce de première taille, 198 kilogs de raisin pour une pièce de deuxième taille, au prix minimum du cru considéré, frais de pressurage en sus.

Art. 6. — *Vins clairs.* — Pour les vins clairs de la récolte 1938, les prix minima seront obtenus en majorant de 150 francs par pièce les prix minima déterminés ci-dessus pour les transactions à la goulotte. Ils ne pourront en aucun cas être inférieurs à 852 francs par pièce.

Cette majoration de 150 francs couvre tous les frais depuis la prise en charge au pressoir jusque y compris le dernier soutirage sur colle.

Les vins des récoltes antérieures seront soumis aux mêmes prix minima que ceux de la récolte 1938.

Art. 7. — *Conditions de paiement.* — Le paiement des achats de vendange se fera : 1/4 au 15 novembre, 1/4 au 15 février, 1/4 au 15 mai, 1/4 au 15 août, avec faculté d'escompte pour paiements anticipés au taux de 0 fr. 50 p. 100 par mois.

Le paiement des achats en vins de la récolte 1938 se fera 1/4 comptant, 1/4 à trois mois, 1/4 à six mois, 1/4 à neuf mois, avec faculté d'un report de trois mois pour les trois dernières échéances, ou d'un escompte pour paiements anticipés, au taux de 0 fr. 50 p. 100 par mois.

Le paiement des achats en vins des récoltes antérieures se fera 1/4 comptant et le solde au gré des parties, dans un délai maximum de dix-huit mois.

Tous les paiements des moûts, vins de la récolte 1938, et vins des récoltes antérieures se feront par le canal de la Caisse de Crédit Agricole de Reims.

Art. 8. — *Dispositions diverses.* — *a*) Un état des parcelles en production sera joint à chacune des déclarations de récolte comportant revendication de l'appellation contrôlée « Champagne ». — *b*) Dans tous les locaux servant au pressurage de vendanges, pouvant bénéficier de l'appellation contrôlée « Champagne », il sera tenu un registre sur lequel seront inscrits par presse les quantités de vendanges mises en œuvre, les quantités de jus tiré avec l'indication de leur degré, éventuellement le nom des acheteurs.

Art. 9. — *Pénalités.* — Les infractions aux dispositions du présent arrêté, en ce qui concerne le rendement, le degré minimum et les prix minima donneront lieu à l'application des pénalités prévues par l'article 22 de la loi du 6 mai 1919, la loi du 26 août 1936 et le décret du 17 juin 1938.

Art. 10. — M. le Directeur des Contributions Indirectes, les Inspecteurs de la Répression des Fraudes et MM. les Maires du département sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté auquel la plus grande publicité devra être réservée.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. 25, Rosés, 15 fr. 75 à 16 fr. 25.

MIDI. — *Nimes (31 Octobre 1938).* — *Cote officielle,* 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 144 à 165 fr. ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, 144 à 187 fr.

Montpellier (25 Octobre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 9°, 15 à 16 fr. ; Café, 9°5 à 11°, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 9° à 10°, 16 à 16 fr. 50.

Béziers (28 Octobre). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10° : 16 fr. » à 16 fr. 25 ; Blancs, 9° à 10° : 15 fr. 75 à 16 fr. 25.

Minervois (30 Octobre). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 14 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (28 Octobre). — Sous marcs de 8°5 à 10°, 15 fr. le degré.

Carcassonne (29 Octobre). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 9°, 15 fr. 75 à 14 fr. 50

Narbonne (27 Octobre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°5, 14 fr. 75 à 15 fr. 50.

Sète (27 Octobre). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. » ; Rosés, 15 fr. 50, à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 25 à 16 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 296 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 400 à 480 fr. — Clémentines, 800 à 1.100 fr. — Oranges, 900 à 1.100 fr. — Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 300 à 600 fr. — Noix fraîches, 400 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin » fr. ; du midi, blanc, 240 à 260 fr. ; noir 220 à 250 fr. ; Œillade, 300 à 380 fr. ; Muscat, 450 à 600 fr. — Châtaignes, 100 à 150 fr. ; Marrons, 150 à 200 fr. ; Dattes, 600 à 700 fr. ; Coings, 200 à 400 fr.

Choux verts, 25 à 80 fr. — Artichauts, 75 à 175 fr. — Choux-fleurs, 80 à 130 fr. — Oseille, 60 à 180 fr. — Epinards, 60 à 100 fr. — Tomates, 140 à 180 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 350 à 550 fr. — Flageolets, 110 à 120 fr. — Carottes, 50 à 150 fr. — Navets, 50 à 125 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 50 à 70 fr. — Endives, 400 à 500 fr. — Cèpes, 600 à 950 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
4 Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique «Suprême»

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique «Tournissac»

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique Tournissac

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Per manganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

16, rue de la Baume, Paris-8e

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains

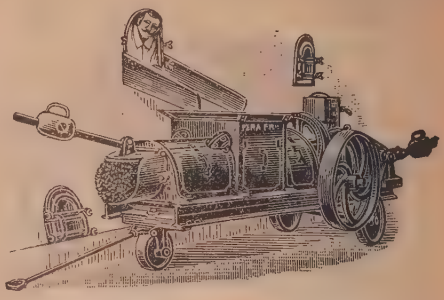
Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

PERA FRERES

FLORENSAC Hérault)

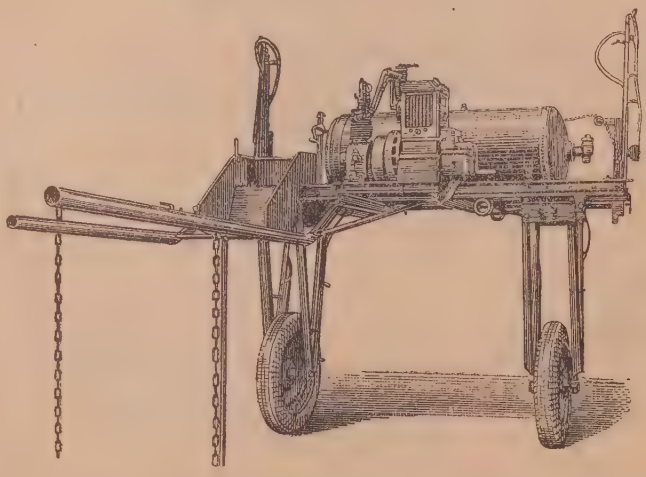
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations parmilliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s -Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE, 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

MAISON
FONDÉE EN 1878

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

TOURTEAUX AVARIÉS

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe, Marseille

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

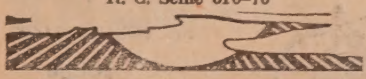
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70



Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

Vignes...

cépages hybrides donnant SANS SULFATAGE vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres Fruitiers, Raisins de Table

ETABLISSEMENTS VITICOLES

Maclet Botton

SPÉCIALISTE

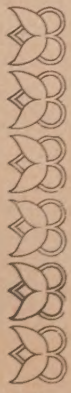
74, ROUTE DE RIOTTIER

VILLEFRANCHE

EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE CONTRE 2 FRS

VITICULTURE NOUVELLE n° 20

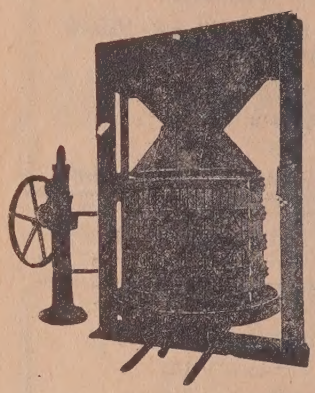


Ets MARMONIER Fils

S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

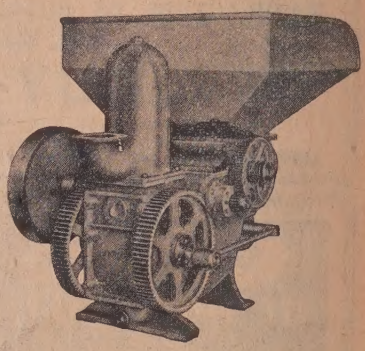
LYON

R. C. Lyon B. 773



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

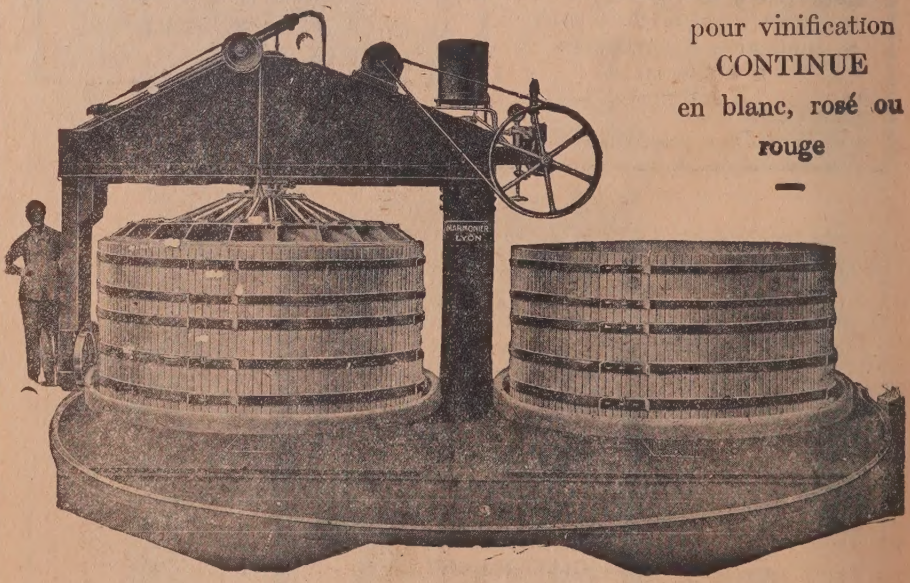


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

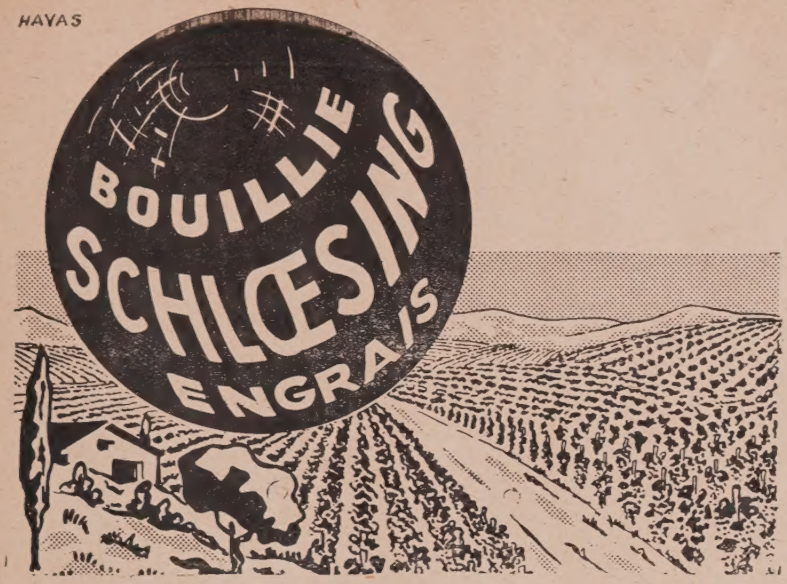
POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

HAYAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.

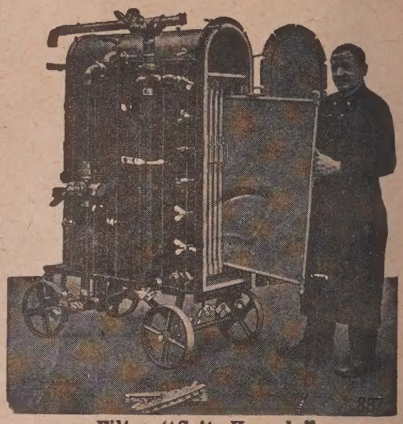
Les filtres

"SEITZ-HERCULE"

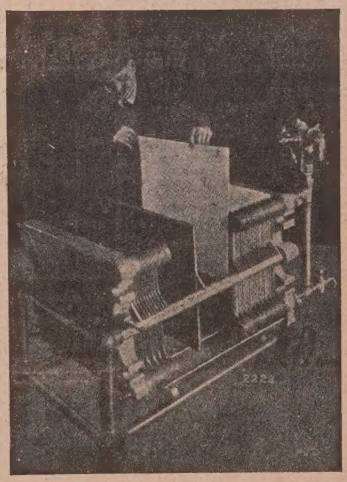
fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Hercule"



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre

"SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON